Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 8. Warszawa, 29 marca 1930 roku. № 13

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Inż. MARJAN KIWERSKI.

SPRAWOZDANIE Z PIĘCIODNIOWEGO KURSU PIWOWARSKIEGO URZĄDZONEGO PRZEZ ZWIĄZEK PIWOWARÓW W POLSCE W DN. 22 — 27 LUTEGO 1930 R. W KRAKOWIE.

(Ciąg dalszy).

Badania w pracowniach Instytutu Fermentacyjnego Politechniki Warszawskiej prowadzone są w dalszym ciągu, a po ukończeniu będą ogłoszone drukiem. Na tem więc zakończył swój ciekawy wykład o drożdżach P. Prof. Iwanowski, konkludując w formie wniosku, że „ten i ów browar mógłby wykorzystać drożdże odpadkowe, produkując pieczywo drożdżowe w postaci trwałych sucharków".

Na zapytanie P. Prof. Krzemeckiego, czy w próbach piekarskich stosowano drożdże piwowarskie? odpowiedział P. Prof. Iwanowski, że próby pierwsze wykonywano z drożdżami piekarskiemi prasowanemi, lecz piwowarskie dadzą o wiele lepsze wyniki, ponieważ są bogatsze w witaminy. Powstają tylko pewne trudności z odgoryczeniem, którego dokonać można węglanem amonu lub sodą.

Prof. Krzemecki mówi, że jest to kwestja dla browarów bardzo ważna. Browary mogą być i piekarniami, jak to już było kiedyś za czasów najdawniejszych: egipskich i babilońskich. Jak to jednak poglądy ludzkie się zmieniają, 15 — 20 lat temu zdawało się, że konserwy i ekstrakty są najlepszym pokarmem naszym odżywczym i pożywnym, wojna nauczyła, że te pokarmy są niezdrowe ze względu na brak witamin, teraz więc wracamy do natury. Modna obecnie kwestja witaminowa, wysuwa prócz produktów, zawierających witaminy, także i napoje witaminowe, jak młode piwo, lub młode wino (moszcz), które mogą być dobrą bronią w walce z przeciwalkoholizmem.

Kol. Chocieszyński zauważył, że piwo słodowe („Malzbier") górnego fermentu, łatwe i szybkie w produkcji, zalecane jest przez lekarzy, ze względu na wielką ilość zawartych w niem witamin drożdżowych. Z pism dowiadujemy się, że firmy włoskie zwracają się do nas o drożdże suszone. Potrzebne są więc aparaty odpowiednie do suszenia.

W sprawie tej zabrał głos P. Prof. Iwanowski, mówiąc przedewszystkiem ogólnie o napojach witaminowych. Chwila obecna wysuwa na nowo kwestję celowości filtrowania, które z punktu widzenia utrzymania koloidów, wytwarzających pianę, zmniejsza pienistość i zatrzymuje produkty pożywne, — drożdże. Napoje świeże niefiltrowane, jak moszcz winny (szturm), są bardzo pożywnemi, bogatemi w drożdże, witaminowemi. Wprowadzenie gatunków piwa, bogatych w drożdże, jest bardzo ważnem, a bardzo ciekawem zagadnieniem dla piwowarstwa, na czasie byłoby wytworzenie typu piwa o dużej zawartości ekstraktu, małej ilości alkoholu, a jednocześnie wytrzymałego.

Sprawa suszenia drożdży wymaga urządzenia suszarni walcowych, w rodzaju używanych do wytwarzania płatków mydlanych („Alboril"), płatków ziemniaczanych, lub mleka suszonego. Suszarnie takie składają się z dwóch walców równych, albo z jednego dużego, a szeregu mniejszych. Wewnątrz walców przechodzi para o ciepłocie + 130° C. Specjalne skrobaczki zeskrobują wysuszone drożdże do koryta. Drożdże w ten sposób spreparowane mają wygląd arkusza bibułki papierowej, koloru słomy. Instalacje aparatów walcowych do suszenia drożdży zaprowadzają między innemi firmy: „Borman i Szwede", oraz „Cegielski", lecz można nawet takie suszarnie obecnie wynająć, ponieważ wielkie fabryki różnych płatków stoją nieczynne.

Kol. Strusiński opowiada, że w przedwojennej Rosji Azjatyckiej wieśniacy w pobliżu browarów z drożdży odpadkowych robili chleb gorzki, lecz pożywny.

W dalszym ciągu dyskusji omawiano sprawę pasteuryzacji piwa, która, zdaniem Prof. Iwanowskiego, nie oddziaływa na witaminę B. Pasteuryzacja piwa drożdżowego nadaje jednak piwu posmak grzybowy. Pasteuryzacja piwa najszerzej chyba stosowaną jest w browarach duńskich, gdyż browary te nie wypuszczają do konsumcji piwa nie pasteuryzowanego. Tymczasem szkoła monachijska (Lintnera, Willa i Brandta) stoi na innem stanowisku, głosząc, że przez stworzenie odpowiednich warunków produkcji piwo łatwo obywa się bez pasteuryzacji.

Kol. Chocieszyński zaznacza, że piwo słodowe (ciemne), poddane pasteuryzacji w temperaturze + 48° R. (+ 60° C.), w smaku znacznie zyskuje. Jasne natomiast utraca swój dobry smak wskutek pasteuryzacji.

Kol. Trąbczyński opowiada o piwie japońskiem jasnem, wytwarzanem z ryżu, pasteuryzowanem powszechnie w temperaturze + 48° do + 50° R. (+ 60° do + 62.5° C.).

Kol. Chocieszyński, mówiąc o piwach słodowych, wspomina, że dodatek do piwa cukru karmelizowanego wytwarza zapach dobry, ale mały wydatek słodyczy, więc podwyższa koszta produkcji.

Sprawa karmelizacji wywołuje dalszą dyskusję, w której Prof. Iwanowski mówi, że karmelizacja prowadzona daleko zabija słodycz, a kol. Trąbczyński opisuje sposób wytwarzania słodu karmelizowanego ze słodu zielonego i zaznacza, że słód palony dodawany przy końcu warki nie oddziaływa szkodliwie na smak piwa.

Co do wytwarzania piwa typu monachijskiego zgodzono się jednak ogólnie, że najlepszym surowcem jest przygotowany słód specjalny bez dodatku palonego, przygotowanie jednak takiego słodu wymaga specjalnego słodowania i specjalnych suszarni, co nie we wszystkich browarach staje się możliwem.

Omawiając następnie warunki jaknajlepszej trwałości piwa, nie zapomniano w dyskusji o najpoważniejszym decydującym czynniku konserwującym — chmielu, który, jak twierdzi Prof. Iwanowski, znano już nawet w czasach assyryjsko-babilońskich. Kwestja doboru chmielu, podług słów Prelegenta, ma znaczenie i przy pasteuryzacji piwa. Chmiel w celach konserwujących dodawano w browarach i do drożdży prasowanych. Chmiel na Syberji (jak wspomina kol. Trąbczyński) dodawano do zaprawy piekarskiej do zaczynu ciasta w dniu poprzedzającym pieczenie. Podług wyjaśnienia Prof. Iwanowskiego stosowano chmiel, aby uchronić rozwój drożdży w cieście od rozwoju pleśniaków i bakterji, gdyż chmiel zabija całą florę bakterjologiczną.

Na zapytanie o najwłaściwszy dobór drożdży dla celów piekarskich lub piwowarskich, odpowiada Prelegent, że drożdże górne, jako szybciej pracujące, lepsze są dla piekarstwa, a w piwowarstwie dolne, gdyż pracują przy niskich temperaturach bez konkurencji. Przystosowanie drożdży do każdej fabryki jest bardzo ważnem, najlepszemi drożdżami dla browaru będą te, które się wyhodowały na gruncie danego browaru. Sprawą wydzielania czystych drożdży danego browaru zajęły się więc oddawna przedewszystkiem

Szkoła Jörgensa w Kopenhadze, a następnie inne pracownie naukowe zagraniczne, jak Berlińska, Monachijska i Wiedeńska. U nas tą sprawą zajmowały się: dawna Stacja Doświadczalna Piwowarska ś. p. Inż. Boczkowskiego i pracownia Prof. Dąbrowskiego przy Muzeum Przemysłu i Rolnictwa w Warszawie, a obecnie pracownie: Prof. A. Krzemeckiego w Krakowie i Prof. W. Iwanowskiego w Warszawie. Instytut Fermentacyjny Politechniki Warszawskiej wytwarza obecnie. między innemi, drożdże winne dla wszystkich fabryk win owocowych w Polsce.

W dalszym ciągu dyskusji zabiera głos Prof. Krzemecki, mówiąc o pożytecznych składnikach drożdży. 10% substancji mineralnych (popiół, kwas fosforowy) w drożdżach jest produktem bardzo potrzebnym do życia wszelkich organizmów. Pozatem drożdże posiadają pewną ilość (2 — 3%) tak potrzebnego tłuszczu i korzystne węglowodany. Słowem

---

11) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

W pomnikach piśmiennych babilońskich nie znajdujemy wiadomości o innych drzewach owocowych, prócz palm daktylowych. Herodot utrzymuje, że wszystkie pola w Babilonji zużytkowywano tylko pod uprawę ziarn zbożowych. Nie spotykamy też nawet wzmianki o jakichkolwiek winnicach. Piszą tylko o winogronach sprowadzanych od sąsiadów, spożywano je w stanie surowym, lub też suchym (rodzynki), jako dodatek do ciasta. Ciasto z rodzynkami wypiekano też na ofiary bogom. Wina winogronowe sprowadzano w dzbanach glinianych od sąsiadów zagranicznych. Świadczą o tem zachowane dobrze liczne listy, pisane pismem klinowem na tabliczkach podłużnych z gliny palonej, przesyłane w odpowiednich kopertach z gliny, zaadresowanych i zapieczętowanych cylindrem adresata. Przytaczam urywek jednego z nich, przełożonego z oryginału przez Dr. Johnstona, a potem przez J. A. Święcickiego:

„Do króla, pana swojego, słudzy (zawiadujący piwnicami pałacowemi) Bel-ikisa i Babila: pozdrowienie królowi, panu naszemu. Oby Assur, Bel i Neba dali mu długie życie! Zawiadamiamy króla i pana swojego, że wino otrzymane w miesiącu Tebet już zbutelkowaliśmy, ale niema miejsca dla niego; musimy zbudować nowe piwnice dla króla, pana naszego. Raczy król, pan nasz, wydać rozkazy, żeby nam wskazano miejsce na piwnice... Wino, które przybyło dla króla pana naszego, jest prawdziwie doskonałe. Gdzie my je umieścimy?"

Wino było jednak napojem luksusowym, dostępnym tylko władcom Babilonji i ludziom najbogatszym w kraju. Winiarstwo właściwe zaczyna się dopiero po połączeniu Babilonu z Assyrją, której powierzchnia górzysta, sprzyjała rozwojowi winnic. Wino jednak nie zyskuje nigdy w Babilonji tej popularności, jaką zdobyło sobie piwo. Opisy wypraw wojennych wy-

„chleb drożdżowy może zastąpić z powodzeniem chleb z masłem i szynką". Drożdże oddają wielkie usługi browarowi, chroniąc brzeczkę piwną od potężnych jej wrogów — bakterji. Brzeczka ochłodzona wchłania z powietrza moc termo-bakterji, nadających produktowi zapach selerów, który szkodzi właściwemu zapachowi piwa. Chronić ją można najlepiej, jaknajszybciej zadając drożdżami. „Przemysł fermentacyjny wynalazł chyba najpierwszy walkę gazową", gdyż wywiązujący się podczas fermentu bezwodnik węglowy, chroni drożdże, niszcząc bakterje, oddziaływując wyjaławiająco.

W zakończeniu dyskusji przytoczył Prof. Iwanowski ciekawe spostrzeżenie na temat, co znaczy w zakażeniu czas? Obliczenia matematyczne wykazały, że bakterje, które w ciągu 20 minut podwajają swą ilość, po upływie 10 godzin z jednej komórki pierwotnej wytwarzają w brzeczce dziesięć miljardów szkodników piwa — bakterji.

(C. d. n)

Nowelizacja ustawy o opodatkowaniu piwa.

(Ciąg dalszy).

§ 39 Rozp. Wyk.

Ponowny przemiar. Jeżeliby w pojemności przemierzonych naczyń zaszło prawdopodobieństwo takiej zmiany, jakoteż w wypadkach, gdy nastąpiła zmiana położenia naczyń mających w browarze swoje stałe miejsca, lub też istnieje prawdopodobieństwo takiej zmiany, należy je przemierzyć na nowo.

§ 39 Rozp. Wyk.

1. Przedsiębiorca browaru obowiązany jest każde naczynie wymienione w zgłoszeniu (§ 29) opatrzeć zgodnie z tem zgłoszeniem wyraźnym numerem i cyfrą wskazującą jego pojemność i oznaczenie to utrzymywać w dobrym stanie.

2. Oznaczenie należy uwidocznić za pomocą farby olejnej lub w inny trwały sposób w miejscu wi-

Dla dobra i rozwoju piwowarstwa domagamy się:

1. **Dopuszczenia do niekoncesjonowanego handlu, niepodlegającego ograniczeniom ustawy przeciwalkoholowej, napojów zawierających do 4% alkoholu wagowo;**
2. **Wyłączenia handlu takiemi napojami z pod przepisów Monopolu Spirytusowego o handlu napojami alkoholowemi.**

mieniają zawsze tylko wodę i piwo, a nie wino, gdyż transporty dużej ilości dzbanów tego napoju utrudniałyby szybkie nieraz pochody wojska. Inaczej było z piwem; wodę i zboże dla piwowarstwa otrzymywano na każdem prawie miejscu postoju, a przynajmniej w pobliżu, i cały browar ówczesny szybko urządzano w samym obozie. Naczynia potrzebne: kadzie zacierne i fermentacyjne, dzbany na piwo gotowe, rekwirowano w osiedlach najbliższych, a pozostawiano następnie, zwijając obóz.

Scenę obozową z czasów assyryjskiego króla Sennaheriba (705 — 681 przed Chrystusem), który w ciągu całego swego panowania wojował pomyślnie, przedstawia płaskorzeźba, znajdująca się obecnie w Muzeum Berlińskiem (Kaiser-Friedrich-Muzeum). Widzimy tam oficera assyryjskiego wchodzącego do jednego z namiotów i biorącego pośpiesznie z rąk służącego dzban z pieniącem się piwem. W innym namiocie przedstawiano część browaru obozowego i piwowara schylonego nad kadzią.

Piwo, jako napój użytku codziennego, było należycie ocenione i na dworze królów assyryjskich. Lista członków dworu królewskiego wymienia, jako urząd stały, nadwornego „podczaszego" wyraźnie piwa, a nie wina. Wino i w Assyrji należało do trunków bardzo drogich, luksusowych, cenionych na wagę złota i srebra. Gdy król Sennaherib, po rozbiciu plemion armeńskich, zdobył miasto Chirimmu, nałożył na mieszkańców okup w wysokości wielu talentów złota i srebra, pewnej ilości wina i daktyli. Wogóle jednak o winie mało mówią odczytane napisy klinowe, tymczasem wzmianki o piwie spotykamy w rękopisach zarówno babilońskich, jak i assyryjskich.

Kontrakty dzierżawne majątków ziemskich w Babilonji i Assyrji, wymieniając tenutę dzierżawną przeciętnej $^{1}/_{3}$ zbiorów zboża, jako dodatek nieodzowny, przepisują wydanie właścicielowi majątku w pewne ściśle określone dni świąteczne 20 litrów piwa, 5 litrów chleba (pod postacią mąki lub zboża) i 1 „ka" mięsa.

docznem na samych naczyniach. Gdyby to nie było możliwe, wówczas należy je umieścić w pobliżu naczynia w taki sposób aby każdy mógł z łatwością poznać, że ono do niego należy.

3. Szczegółowe zarządzenie w tym względzie wyda inspektor.

Uwaga: Zaznaczyć tu należy wyraźnie. że art. 17 ustawy i § 33 — 39 nie dotyczy naczyń transportowych. Skutkiem pominięcia tego omówienia, niektóre Izby Skarbowe wpadły na pomysł prowadzenia kłopotliwej, nikomu niepotrzebnej ewidencji naczyń transportowych, wprowadzać ją niesłusznie w różnych wzorach druków, jak np wzór Nr. 5 lub wzór Nr. 11. Już same rubryki tych wzorów wskazują na to, że nie mogą one służyć do ewidencji naczyń transportowych, której zresztą ani ustawa. ani rozporządzenie wykonawcze nie przewiduje. Dwukrotnie już w tej sprawie zwracaliśmy się do Ministerstwa Skarbu, nie otrzymaliśmy jednak decyzji.

Donoszenie o zmianach.

Art. 18.

W razie urządzania nowych lub zmiany zgłoszonych pomieszczeń, sprawienia nowych albo też usunięcia, zmiany lub przestawienia starych naczyń do innych pomieszczeń — winien przedsiębiorca browaru donieść o tem władzy skarbowej w ciągu najbliższych trzech dni.

§ 40 Rozp. Wyk.

Zmiana przedsiebiorcy browaru. 1. O każdej zmianie osoby przedsiębiorcy browaru, np. wskutek zmiany własności lub wskutek wydzierżawienia browaru, obowiązany jest nowy przedsiębiorca, a w wypadkach zmiany na podstawie dobrowolnego aktu między żyjącymi, także i dotychczasowy przedsiębiorca, donieść o tem w ciągu trzech dni urzędowi skar-

W wykazach magazynierów assyryjskich z czasów Nabunahida (556 — 539 przed Chrystusem), ostatniego króla nowobabilońskiego, czytamy:

1. „Wydano z magazynu 20 „gur" (po 180 „ka", czyli po 298.8 ltr. „se-bar" (jęczmienia) „se-si-ka-ri" (na wyrób piwa)".

2. „Wydano z magazynu 30 „gur" jęczmienia na wyrób „bi-ù-sa-sig" (piwa „rozwodnionego")".

Wykazy browarów assyryjskich wymieniają rodzaje piwa: „bi-sag" (piwo „najpierwsze") „bi-tin-babbar" (piwo jasne „białe"), i „bi-tin-gig" (piwo ciemne „czarne" „najlepsze"). Są to wszystko piwa pszenne „bi-as-an", przygotowane podług wzorów piw babilońskich.

Zboże, wydawane z magazynów browarom, zapisywano na tabliczkach zaopatrzonych nagłówkami „se-bi' (jęczmień na piwo) lub „as-bi" (pszenica na piwo). Z tych gatunków ziarna „gál-sim-gar" (piwowarzy) mieli sporządzać „bi-kal" (piwo „najpierwsze"), „bi-gig" (piwo „czarne") i „bi-gig-dúg-ga" („dobre" „czarne" piwo). Wszystkie te rodzaje piwa były i w Babilonji, trudno tylko sprawdzić proporcje surowców zużytych na wyrób piwa, gdyż cyfr ścisłych dokumenty nie wymieniają.

Od piwowarów ówczesnych wymagano, jak i obecnie, aby produkt przez nich wyrobiony odpowiadał gustom konsumentów. Zdarzało się jednak, że piwo zrobione nieumiejętnie po jakimś czasie kwaśniało, zyżywano je wtedy na potrzeby kuchni miejscowych. Wspomina o tym zwyczaju nawet Ksenofont w swych opisach obyczajów ludów wschodnich.

„Rękopisy" babilońskie wspominają między innemi o piwie „rocznem", był to widocznie rodzaj piwa „leżakowego", co świadczyłoby, że i w czasach najdawniejszych starano się uzyskać możliwą wytrzymałość tego napoju. Nie zbadano jednak dotąd, czy piwem „rocznem" nazywano płyn odfermentowany, czy też „ekstrakt" piwny o gęstości syropu, rozcieńczany wodą i fermentowany dopiero przed samem użyciem. (D. c. n.).

bowemu pisemnie w dwóch egzemplarzach Nowy przedsiębiorca winien zarazem uznać pisemnie prawdziwość danych zawartych w zgłoszeniu i planie, które przedłożył jego poprzednik (§ 29), jako też sprawdzoną pojemność poszczególnych naczyń browarnianych lub też przedłożyć nowe zgłoszenie z planem.

2. Jeden egzemplarz z powyższego doniesienia i oświadczenia zachowuje władza skarbowa przy wykazie browarów, drugi zaś przesyła inspektorowi dla doręczenia nowemu przedsiębiorcy browaru, który winien je przechowywać w okładce na urzędowe papiery.

§ 41 Rozp. Wyk.

Zmiana pomieszczeń i naczyń. 1. Przepisane w art. 18 ustawy doniesienia o zmianach pomieszczeń i naczyń browarnianych, należy wnosić do władzy skarbowej I instanc,i na piśmie w dwóch egzemplarzach, według wzoru Nr. 8. Władza skarbowa przesyła je po przejrzeniu właściwemu inspektorowi.

2. Inspektor sprawdza doniesienie, przeprowadza w razie potrzeby przemiar naczyń, zarządza ich oznaczenie, spisuje potrzebne protokóły, uwidacznia zmiany w znajdującem się browarze zgłoszeniu pomieszczeń i urządzeń, potwierdza przeprowadzenie tych czynności na obu egzemplarzach doniesienia i przekłada akt urzędowi skarbowemu, który po przejrzeniu zachowuje po jednym egzemplarzu wszystkich powyższych pism przy wykazie; drugie egzemplarze zwraca inspektorowi dla doręczenia przedsiębiorcy browaru celem dołączenia do okładki na urzędowe pisma.

§ 42 Rozp. Wyk.

Pozbywanie naczyń browarnianych. 1. Doniesienia o zamierzonem pozbyciu naczyń browarnianych wnosi się pisemnie w dwóch egzemplarzach do inspektora kontroli skarbowej.

2. Inspektor przesyła otrzymane doniesienie, dołączając doń ewentualnie protokóły przemiaru pozbytego naczynia, właściwemu dla nabywającego browaru urzędowi skarbowemu, lub inspektorowi celem postąpienia po myśli § 42 ust. 2.

3. Potwierdzenie pozbycia naczynia winien przedsiębiorca browaru przechować w okładce na urzędowe pisma. O wydaniu naczynia należy zawiadomić urząd skarbowy celem przeprowadzenia zmiany w wykazie. (C. d. n.).

FRANCJA 1929.

Produkcja piwa we Francji w roku 1929 niewiele wzrosła w stosunku do lat poprzednich. Wartość produkcji obliczona została w danych statystycznych na 105,3 miljona franków (97,4 milj. fr. w 1928 i 96,1 milj. fr. w 1927). Z niniejszego zestawienia danych wynika, że piwo we Francji, tak jak i u nas, jest napojem sezonowym. Sprzedaż w miesiącach letnich znacznie przewyższa sprzedaż z miesięcy zimowych; wahania mniejsze są jednak, niż na naszym rynku. Ponieważ system pobierania akcyzy oparty jest we Francji na stopniach — hektolitrach, dane urzędowe podają, że w roku 1929 wyprodukowano 70,2 miljonów stopni-hektolitrów (64,9 milj. w 1928).

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Podwyżka ceł na piwa. W związku z rewizją stawek taryfy celnej na towary przywożone do kraju C. Z. P. P. i S. zwrócił się do sfer miarodajnych o podwyższenie cła na piwo przywożone do Polski. Wobec tego, że zdolność produkcyjna naszych browarów jest wyzyskana zaledwie w 60% wszelki przyrost przywozu piwa jest ze wszech miar niepożądany, tembardziej, że jakościowo niektóre piwa krajowe w niczem nie ustępują najwyższym gatunkom piw importowanych. Wprawdzie wysokość stawki celnej w dostatecznym stopniu chroni nasz przemysł od zalewu piwem obcem, jednakowoż i stawki uprzywilejowane bardzo niskie osiągnęły właśnie te kraje, które mogą stanowić wielkie niebezpieczeństwo dla rozwoju przemysłu piwowarskiego w Polsce.

Butelki firmowe. Ponieważ nalewanie swego piwa w butelki firmowe, jak już donosiliśmy, według orzeczenia Trybunału Administracyjnego nie jest karalne, gdy chodzi o składy hurtowe piwa (liczebnie przewyższające znacznie ilość browarów), natomiast podlega karom, gdy chodzi o browary, na podstawie interpretacji ustawy o opodatkowaniu piwa, C. Z. P. P. i S. zwrócił się do Ministerstwa Skarbu z prośbą, by firma wyciśnięta w szkle na butelce nie była uważaną za ujawnienie firmy producenta, gdyż tę rolę spełnia całkowicie etykieta. W myśl tego omyłkowe napełnianie obcych firmowych butelek piwem zaopatrzonych jednakże własną etykietą, nie byłoby karane.

Ewidencja beczek przewozowych. C. Z. P. P. i S. ponownie wystąpił do Departamentu Akcyz i Monopolów o zniesienie zupełnie, naszem zdaniem, bezcelowego prowadzenia ewidencji beczek przewozowych, którego wymagają niektóre Izby Skarbowe. W obszernym memorjale udowodniono, że ani ustawa o opodatkowaniu piwa, ani też rozporządzenie wykonawcze, prowadzenia ewidencji beczek nie przewiduje i z punktu widzenia kontroli jest absolutnie bezcelowe.

Wywóz słodu. Na użytek naszych słodowni podajemy spis włoskich importerów i browarów zakupujących słód na rynkach obcych: Vilpian, Gebrüder Schwarz, — Soc. An. Bolzano (Alto Adige), Wührer Pietro Brescia, Birrificcio Spluga Soc. An. Chiavenna (Sondrio), Societá Toscana C. Paszkowski (nasz Konsul honorowy), Firenze, Fabbrica di Birra „Busallagiá Poggi" C. Genova, „Cervisia" Soc. An. Genova, Birreria Forst Meran Hans Fusch, Merano (Alto Adige), Soc. An. Birra Italia Corso Sempione 79, Milano, Societá Birra Milano Via Conchetta 10 Milano, Soc. An. di Birrerie Meridionali, Via Nuova Capodimonte 145, Napoli, Birra Italia Pilsen Via dei Borremeo, Padova, Soc. An. Birra Peroni Via Ancona 66, Roma, Birra Metzger Torini di Carlo Dorna e C. via Donato 68, Torino, Fabbrica Birra Dreher Soc. An. via Bonomo 2, Trieste.

Z wydawnictw. Ostatnio ukazało się w druku drugie poprawione wydanie nadzwyczaj cennej dla piwowarstwa pracy p. t. „Vertrags-Handbuch der Brauindustrie" pp. Karola Hessenmüllera i Dr. B. Herzoga. Gruby tom (przeszło 60 stron druku) zawiera wszelkie możliwe wzory prawidłowych umów i kotraktów, jakie mogą zainteresować browary. Wzory umów w budowie są wprawdzie uzgodnione z prawodawstwem handlowem niemieckiem jednak stanowią i dla nas nadzwyczaj cenny materjał pod względem zawodowym. Poszczególne rozdziały obejmują następujące tematy:

I. Umowy między browarami i odbiorcami.
II. Umowy między browarami i dostawcami.
III. Umowy między browarami i pracownikami.
IV. Wzajemne umowy między browarami:
  a) kupno i dzierżawa browarów,
  b) umowy o ochronie odbiorców,
  c) umowy kartelowe.
V. Statuty brawarów.
VI. Umowy różne.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	21/III	22.— — 24.— zł.
	22/III	22.— — 24.— zł.
	25/III	22.— — 24.— zł.
	26/III	22.50 — 24.— zł.
Bydgoszcz.	20/III	20.50 — 22.— zł.
	24/III	20.50 — 22.— zł.
Lublin.	22/III	17.— — 18.— zł.
	25/III	18.— — 19.— zł.
	26/III	18.— — 19.— zł.
Łódź	24/III	17.— — 18.— zł.
Poznań.	20/III	21.— — 23.— zł.
	22/III	21 — — 23.— zł.
	24/III	21.— — 23.— zł.
	25/III	21.— — 23.— zł.
Wilno.	22/III	21.— — 22.— zł.
	26/III	21.— — 22.— zł.
Hamburg.	21/III	5.80 flh. Dun. Ros.
	21/III	6 15 flh. La Plata
	25/III	6.07 1/2 flh. Dun. Ros.
	26/III	6.22 1/2 flh. La Plata

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 150.—; $1/2$ str. Zł. 80.—; $1/3$ str. Zł 60.—; $1/4$ str Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.